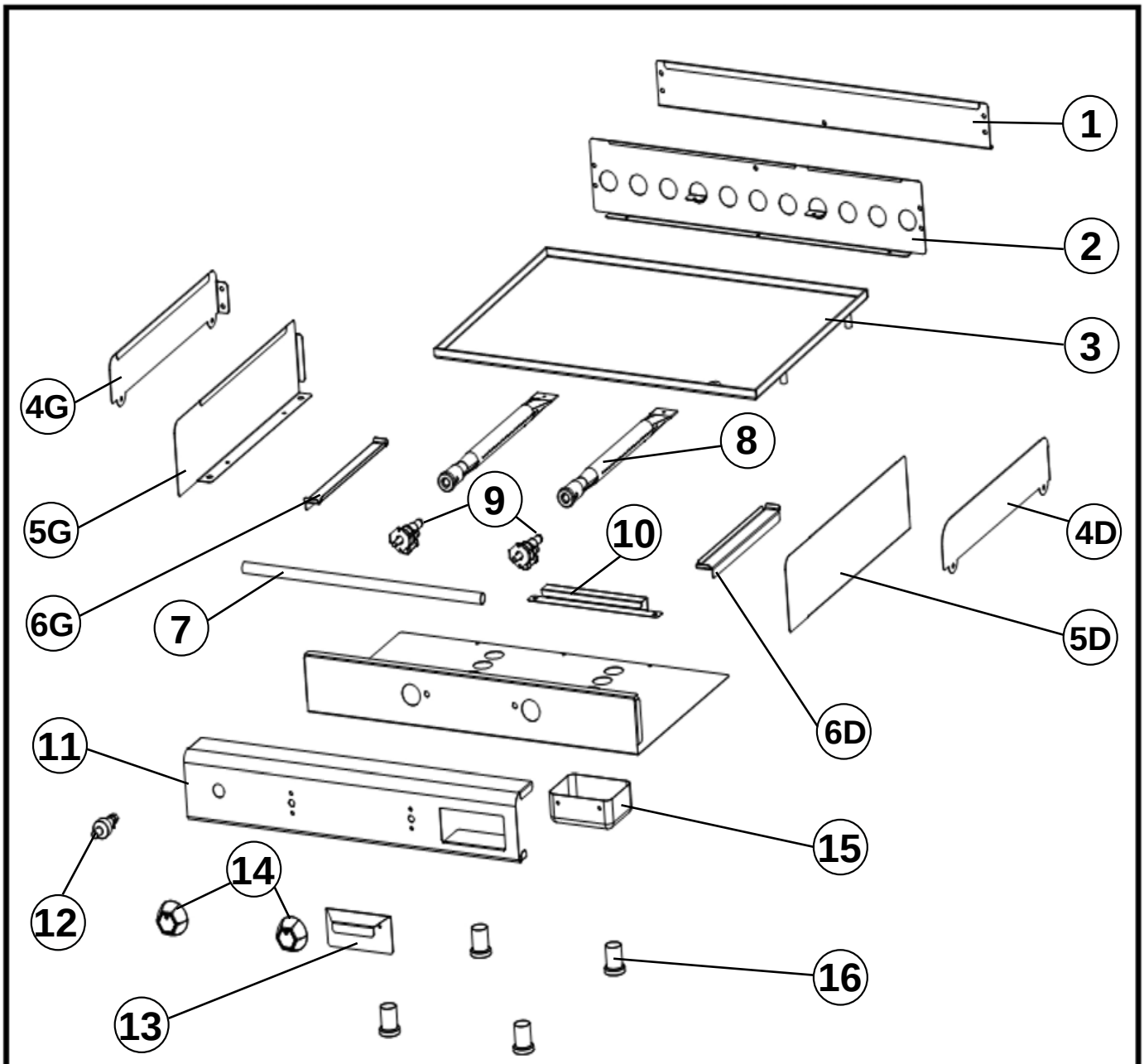
PLANCHA

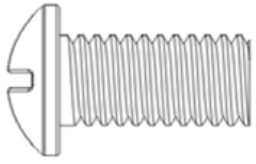
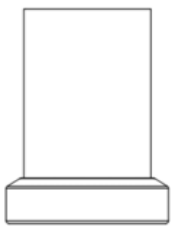
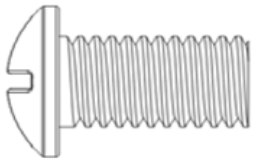
Modèle : G020

Référence : J-BBQ002

Pour nous contacter :

TRIGANO JARDIN
Le Boulay
41170 CORMENON – France
triganojardin.com



A	B	C	D
			
9 x M5	9x M5	4 x	4 x M8

IMPORTANT !

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser cet appareil.
Suivez les consignes indiquées pour l'allumage et l'utilisation.
Manipulez avec précaution les pièces métalliques afin d'éviter tout risque de blessure.
Suivez les consignes dans l'ordre indiqué. Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
Toute modification de l’appareil peut être dangereuse.
Vérifiez l'état des composants avant de commencer le montage.

AVERTISSEMENTS

1. A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
2. Consulter la notice avant l'utilisation.
3. ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
4. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
5. Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

ATTENTION

Certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes lors de l'utilisation.
Tenez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes âgées.

SÉCURITÉ

Ne conservez pas ou n'utilisez pas de gazole, de carburant au méthyle ou tout autre gaz ou liquide inflammable à proximité de l'appareil. N'allumez jamais un barbecue avec du gazole ou tout autre carburant similaire. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

DONNÉES TECHNIQUES

Consommation horaire nominale de gaz

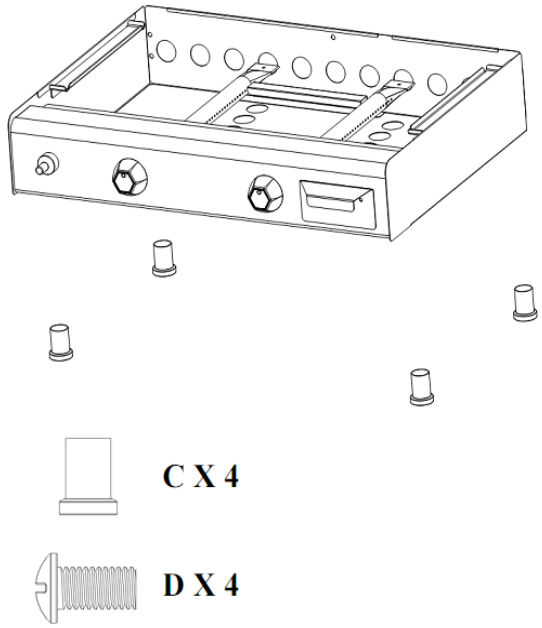
TRIGANO		CE 0063-12	
Nom du produit	Outdoor Gas Barbecue		
Référence du modèle	G020		
Numéro de série du produit	0063CN7287		
Catégorie de gaz	I3+ (28-30/37)		I3+ (28-30/37)
Pression nominal	Butane (G30)	Butane (G30)	Butane (G30)
	28mbar	28mbar	28mbar
Pays	I3+(28-30/37): BE, CH, CZ, CS, FR, GB, IE, IT, PT, SI I3B/P(30): CZ, DE, DK, FI, GB, IT, NL, NO, RO, SE, SI		
Repère injecteur	Φ0.85mm		Φ0.85mm
Puissance et debit nominal	5.8 Kw(422.1 g / h)		
A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.			
Consulter la notice avant utilisation			
Attention: Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.			

CE
0063-12

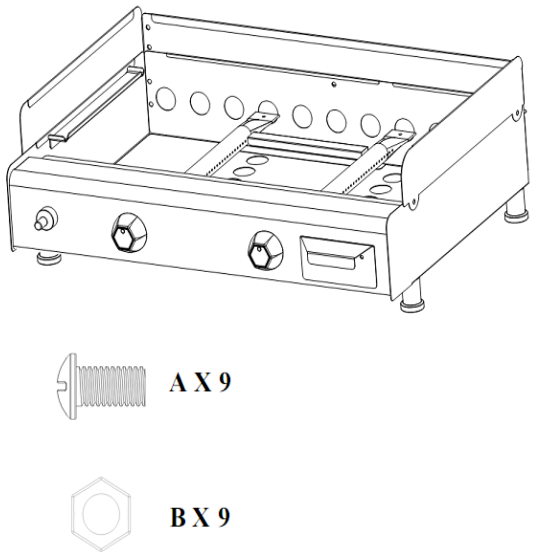
En achetant ce barbecue à gaz, vous avez acquis un produit de première qualité. Cet appareil respecte les normes européennes de sécurité et plus particulièrement la norme applicable aux barbecues à gaz (EN 498)

CONSIGNES DE MONTAGE

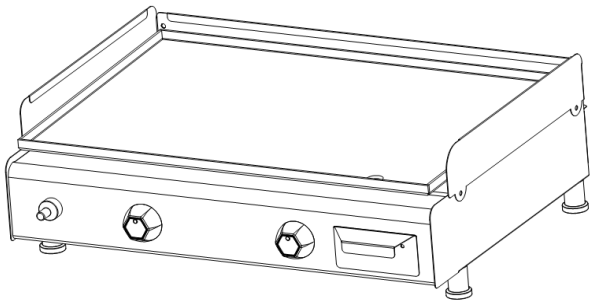
Avant de réaliser le montage, retirez toutes les pièces de l'emballage et assurez-vous qu'aucun composant ne manque. Si un composant venait à manquer en dépit de nos contrôles de qualité rigoureux, n'hésitez pas à contacter notre service client. Vous bénéficierez d'une assistance immédiate.Le montage requiert une clé à molette, une pince et un tournevis cruciforme. Veuillez lire attentivement les consignes avant de commencer. L'appareil n'est pas difficile à monter. Montez tous les écrous et les boulons sans les serrer. Serrez tous les joints uniquement à la fin du montage. Cela facilite le montage et améliore la stabilité du produit.



1. Fixez les patins à la base.



2. Fixez le paravent au corps du gril.



3. Installez la plancha.

IMPORTANT

Le barbecue fonctionne avec des bouteilles de gaz liquide (butane/propane) pesant 3,5 à 10 kg. Bouteille de gaz liquéfié de dimensions extérieures 310 mm x 570 mm.

Le tuyau de gaz en caoutchouc ne doit pas excéder 1,5 m de long pour un diamètre de 8 mm. Il doit respecter les réglementations en vigueur dans le pays où il est installé avec une date d'expiration valide.

Le réglage de la pression doit être réalisé à la valeur définie par les réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Contactez votre fournisseur de gaz local. Voir le tableau figurant sur le barbecue. Il est strictement interdit d'utiliser des réducteurs de pression réglables.

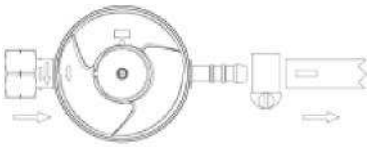
Le régulateur doit être conforme à la norme EN 12864 dans sa version en vigueur et à la réglementation nationale.

INSTALLATION

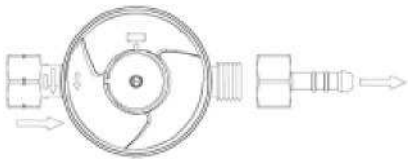
Assurez-vous que le joint du réducteur est encore présent et n'est pas endommagé. Changez le joint à chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz.

Vissez le réducteur de pression sur la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Serrez-le hermétiquement.

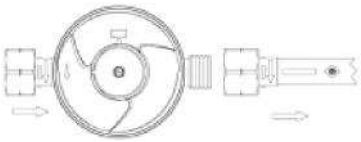
Le tuyau du boîtier doit être connecté au raccord de sortie du réducteur de pression comme décrit ci-dessous :



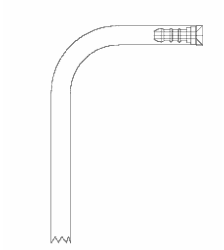
Le tuyau de gaz doit être connecté au réducteur et fixé à l'aide d'une attache métallique spécifique. Serrez-le hermétiquement.



Vissez le raccord de sortie sur le réducteur de pression dans le sens des aiguilles d'une montre, connectez le tuyau de gaz au raccord et fixez-le à l'aide d'une attache métallique spécifique. Serrez-le hermétiquement.



Vissez le raccord du tuyau de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Serrez-le hermétiquement.



L'autre extrémité du tuyau est connectée au tuyau d'entrée du barbecue. Assurez-vous que le tuyau n'est pas tordu.

L'autre extrémité du tuyau de gaz doit être fixée fermement au barbecue. Elle doit être directement introduite et fixée à l'aide d'une attache métallique spécifique. Vous pouvez également visser le raccord du tuyau de gaz sur le raccord du barbecue. Placez la bouteille à côté du barbecue et non pas en dessous, en veillant à l'éloigner des sources de chaleur et à la mettre dans une position sûre. Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.

Veillez à ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment du conteneur.

TEST DE FUITE DE GAZ:

Lors du test de fuite de gaz, retirez toutes les sources inflammables du site et évitez toute action susceptible de causer un incendie.
Ne fumez pas !
Ne réalisez pas de test de fuite de gaz lorsque le brûleur est allumé !
Réalisez toujours le test en extérieur.
Contrôlez le tuyau de gaz en vous assurant qu'il n'est pas déchiré, coupé ni éraflé.
Contrôlez la date d'expiration du tuyau de gaz et remplacez-le si nécessaire.
N'utilisez pas le barbecue si le tuyau est endommagé.
Assurez-vous que le tuyau de gaz ne forme pas de plis susceptibles d'entraver le flux régulier du gaz lors de l'utilisation du barbecue.
Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est à aucun endroit sous pression et qu'il ne touche aucune partie chaude du barbecue.
Fermez les robinets du gril.
Ouvrez la vanne de la bouteille et assurez-vous qu'elle ne présente pas de fuite. Versez une solution composée de 50% d'eau et de 50% de savon liquide sur tous les raccords. Si vous observez les bulles, cela signifie qu'il y a une fuite.
Le barbecue ne doit pas être utilisé avant que l'origine de la fuite n'ait été identifiée et réparée.
Pour colmater la fuite, vous devez resserrer tous les raccords.
Fermez le robinet de la bouteille de gaz dès que vous sentez une odeur de gaz !
Réalisez le test de fuite de gaz à chaque fois que vous connectez ou remplacez la bouteille ou le tuyau de gaz.

REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE

Lorsque vous connectez ou remplacez la bouteille, assurez-vous que :
- L'opération est réalisée à l'extérieur.
- Il n'y a aucune flamme nue à proximité.
- La vanne de la bouteille est fermée.
- Le robinet de gaz du gril est fermé.
- Le joint du régulateur est adapté et nouveau.
- Le tuyau de gaz n'est pas sous pression ni tordu et ne touche aucune pièce chaude du barbecue.
- Seuls des régulateurs de pression conformes à la législation en vigueur ont été utilisés sur la bouteille.

Remarque : assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite en appliquant de l'eau savonneuse sur tous les raccords.
- Changez le tuyau flexible lorsque les exigences nationales le requièrent.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

Placez le barbecue sur une surface plane et à distance d'objets inflammables tels que des barrières en bois ou des branches d'arbre en surplomb. N'utilisez pas le barbecue dans des espaces fermés ! Une fois allumé, ne déplacez pas le barbecue et ne le laissez pas sans surveillance. Gardez à l'esprit que de l'huile de cuisson chaude pourrait s'égoutter du barbecue. Le barbecue devient très chaud lors de l'utilisation. Utilisez des pinces et des gants pour manipuler le couvercle et les autres parties. Assurez-vous que l'appareil a refroidi complètement avant de le ranger.
1. Appuyez sur le bouton et tournez-le vers la position HIGH.
2. Appuyez sur le bouton rouge de l'allumage piézo jusqu'à ce qu'il émette un bruit sec
3. Après l'allumage, ajustez la flamme en tournant le bouton de commande au niveau souhaité

ATTENTION : LE COUVERCLE DOIT ÊTRE OUVERT LORS DE L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR:

Ouvrez la vanne de contrôle de la bouteille de gaz, appuyez sur le bouton du panneau de commande du barbecue et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre une position centrale. Appuyez ensuite plusieurs fois sur le bouton d'allumage jusqu'à ce qu'il émette un bruit sec.

Avertissement: si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre puis fermez la vanne de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes avant d'essayer d'allumer à nouveau le brûleur.

PRÉCHAUFFAGE

Nous recommandons de préchauffer le barbecue 2 minutes au niveau minimum puis 2 minutes au niveau maximum.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Éteignez le gril dès que vous avez fini de cuisiner.
Ne préchauffez pas le barbecue plus longtemps qu'indiqué dans les consignes.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les consignes suivantes avant d'utiliser le barbecue :

1. Suivez les consignes de montage de ce mode d'emploi. Dans le cas contraire, vous pourriez rencontrer des problèmes lors de l'utilisation.
2. En cas de fuite de gaz, fermez la vanne de la bouteille, éteignez les flammes nues, ouvrez le couvercle et réalisez à nouveau le test de fuite de gaz. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez votre fournisseur de gaz.
3. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent en aucun cas être modifiées par l'utilisateur.
4. Ne déplacez pas le barbecue en cours d'utilisation.
5. Fermez la bouteille de gaz après utilisation.
6. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et est strictement interdite.
7. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.
8. N'utilisez pas le barbecue en cas de fuite de gaz.
9. Ne déconnectez pas les raccords de gaz du barbecue ou de la bouteille/du régulateur lors de l'utilisation du barbecue.
10. Soyez toujours très prudent(e) lorsque vous utilisez le barbecue. Ne le laissez jamais sans surveillance.
11. Nettoyez régulièrement le barbecue. Assurez-vous de ne pas inonder ou bloquer les orifices du brûleur ou les orifices de la vanne lors du nettoyage.
12. Nous vous recommandons de faire contrôler le barbecue au moins une fois par an par un professionnel qualifié. Ne contrôlez pas l'appareil vous-même.
13. Utilisez des gants de four longs et résistants lorsque vous cuisinez sur le gril.
14. Soyez toujours préparé(e) à l'éventualité d'un accident ou d'un incendie. Assurez-vous de connaître l'emplacement de la trousse de premiers secours et de l'extincteur ainsi que leur mode d'utilisation.

15. Maintenez les câbles électriques et le tuyau de gaz à distance des surfaces chaudes.
16. Soyez toujours très prudent(e) en cuisinant.

RANGEMENT

L'appareil doit être nettoyé après utilisation afin de garantir une longue durée de vie et un bon fonctionnement au fil du temps. Évitez la corrosion des brûleurs en appliquant une fine couche d'huile.

Retirez la bouteille de gaz avant de placer l'appareil dans un environnement fermé.

La bouteille de gaz doit être conservée dans un espace ouvert et bien ventilé avec le bouchon de protection sur l'orifice.

Lors de l'utilisation du barbecue après une longue période de non-utilisation, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de gaz et que le brûleur n'est pas bloqué avant de le mettre en marche. Suivez les consignes de nettoyage pour plus de sécurité. Si le barbecue est rangé à l'extérieur, vérifiez que la zone sous le panneau avant n'est pas obstruée (insectes, etc.). Cette zone doit être libre afin de ne pas entraver la combustion et la circulation de l'air.

Assurez-vous que le venturi n'est pas bloqué. Si le venturi est bloqué, éteignez l'appareil et suivez les consignes d'entretien ou contactez votre revendeur.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Le barbecue est facile à nettoyer. Il vous suffit pour cela de suivre ces conseils utiles.
Allumez le brûleur pendant 3 à 5 minutes de manière à brûler les résidus de graisse. Laissez l'appareil refroidir avant de poursuivre.
- Le gril doit être régulièrement nettoyé, en le faisant tremper et en le lavant à l'eau et au savon avec une éponge non abrasive.
- Nettoyez également les surfaces internes du gril à l'aide de savon et d'eau. N'utilisez pas de brosse métallique, de paille de fer ou d'éponges à récurer.
- Vérifiez régulièrement que le brûleur n'est pas obstrué par des insectes et des araignées, ce qui pourrait bloquer le système de gaz en déviant le flux. Nettoyez soigneusement le brûleur en vous assurant qu'il n'est pas bloqué. Nous recommandons d'utiliser une petite brosse pour nettoyer les parties internes du barbecue.

Fabriqué par:
EDA
Xin Yang Industry District, Hai Cang, Xiamen